

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Code RNCP 37491 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser et de faire réaliser toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la commercialisation, la vente des produits liés à son activité. Il sera en capacité d'organiser et gérer une unité d'exploitation mais également, à terme, de reprendre et de gérer une entreprise.

En alternance

2 ans

Niveau 4 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou d'un BAC PRO Boulanger. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de Compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Boulanger s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz, Thionville et Forbach.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr



Chambres
de Métiers
et de l'Artisanat

CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/ Technologie
- Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale. Attestation des acquis de fin de formation.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION

BM - Brevet Maîtrise Boulanger - 2 ans (niveau 5)

* Les niveaux d'étude

Niveau 3 CAP-CTM-CS-CQP **Niveau 4** BP-BTM-BAC PRO-BMA **Niveau 5** BM-BTMS-Titre Pro **Niveau 6** Bachelor

CMA FORMATION

MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Thionville

03 82 59 16 82
cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach

03 87 87 02 08
cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BP Boulanger
042025-V4